IT

Istruzioni per l’uso

FOR THE WAY IT’S MADE.®

Introduzione	**4**
Sicurezza generale	**4**
Sicurezza gas	**5**
Uso corretto	**6**
Dichiarazione di conformità CE	**7**
Smaltimento ecologico	**7**
Destinazione d'uso	**8**
Operazioni preliminari	**9**
Tipi di installazione	**9**
Allacciamento alla bombola del gas	**10**
Descrizione del barbecue	**12**
Il pannello comandi	**13**
Carrello porta bombola con ruote	**14**
Piano di lavoro laterale	**15**
Piano di cottura laterale	**16**
Coperchio per cottura	**17**
Coperchio di protezione	**17**
Uso del barbecue	**18**
Consigli di cottura	**20**
Pulizia del barbecue	**22**
Servizio Assistenza Tecnica	**24**

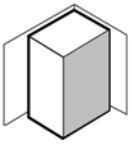
Introduzione

Questo apparecchio per la cottura ed il riscaldamento dei cibi è previsto per un impiego di tipo domestico ed **in ambienti aperti**; ogni altro uso va considerato improprio. L'apparecchio risponde ai requisiti di conformità con le norme CEE in vigore.

Questi elettrodomestici sono progettati per venire a contatto con prodotti alimentari e sono conformi al Regolamento (CE) n. 1935/2004.

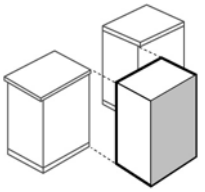
Questo apparecchio non deve essere utilizzato da utenti (bambini inclusi) con capacità motorie, sensoriali e mentali ridotte, né da utenti inesperti, a meno che non siano stati adeguatamente istruiti al riguardo da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

Classi dell'apparecchio
L'apparecchio di cottura descritto nel presente manuale d'uso appartiene alle seguenti classi di installazione: 1 e 2 sottoclasse 1.



Classe 1
Apparecchio di cottura non da incasso;

Classe 2 - sottoclasse 1
Apparecchio di cottura da incasso tra due mobili, composto da un'unica unità, ma che è possibile installare anche in modo che le pareti laterali siano accessibili.



QUESTO MANUALE COSTITUISCE PARTE INTEGRANTE DEL PRODOTTO ACQUISTATO. OCCORRE CONSERVARLO PER TUTTO IL SUO CICLO DI VITA. PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO CONSIGLIAMO UNA ATTENTA LETTURA DI QUESTO MANUALE E DI TUTTE LE INDICAZIONI IN ESSO CONTENUTE. QUESTE ISTRUZIONI SONO VALIDE SOLTANTO PER I PAESI DI DESTINAZIONE I CUI SIMBOLI IDENTIFICATIVI SONO RIPORTATI SULLA COPERTINA. L'INSTALLAZIONE ANDRÀ ESEGUITA DA PERSONALE QUALIFICATO E NEL RISPETTO DELLE NORME VIGENTI.

Sicurezza generale

- NON LASCIARE I RESIDUI DELL'IMBALLO INCUSTODITI NELL'AMBIENTE DOMESTICO.
- SEPARARE I VARI MATERIALI DI SCARTO PROVENIENTI DALL'IMBALLO E CONSEGNARLI AL PIÙ VICINO CENTRO DI RACCOLTA DIFFERENZIATA.
- LA TARGHETTA DI IDENTIFICAZIONE, CON I DATI TECNICI, IL NUMERO DI MATRICOLA E LA MARCATURA, È VISIBILMENTE POSIZIONATA SUL RETRO DELL'APPARECCHIO. LA TARGHETTA NON DEVE MAI ESSERE RIMOSSA.
- LE OPERAZIONI DI INSTALLAZIONE E ASSISTENZA VANNO EFFETTUATE DA PERSONALE QUALIFICATO NEL RISPETTO DELLE NORME VIGENTI.
- PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO È INDISPENSABILE RIMUOVERE I FILM PROTETTIVI CHE LO RIVESTONO ALL'INTERNO E ALL'ESTERNO.
- SUBITO DOPO L'INSTALLAZIONE EFFETTUARE UN BREVE COLLAUDO DELL'APPARECCHIO SEGUENDO LE ISTRUZIONI DI UTILIZZAZIONE. IN CASO DI MANCATO FUNZIONAMENTO INTERPELLARE IL PIÙ VICINO CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA. MAI TENTARE DI RIPARARE L'APPARECCHIO.

Sicurezza gas

- GLI APPARECCHI A GAS PER USO PRIVATO, NON COLLEGATI AD UN CONDOTTO DI EVACUAZIONE DEI PRODOTTI DI COMBUSTIONE, NON DEVONO PROVOCARE UNA CONCENTRAZIONE DI MONOSSIDO DI CARBONIO CHE POSSA RAPPRESENTARE UN RISCHIO DI NATURA TALE DA INTACCARE LA SALUTE DELLE PERSONE ESPOSTE.
- COSA FARE SE SI SENTE ODORE DI GAS:
  - NON ACCENDERE IL BBQ
  - RUOTARE TUTTI LE MANOPOLE DEI BRUCIATORI SULLA POSIZIONE DI “SPENTO”
  - SOLLEVARE IL COPERCHIO E APRIRE IL VANO BOMBOLA
  - RUOTARE IL RUBINETTO DEL TUBO DELLA BOMBOLA IN POSIZIONE “CHIUSO”
  - NON ACCENDERE/UTILIZZARE APPARECCHIATURE ELETTRICHE (NEMMENO UN TELEFONINO) IN PROSSIMITÀ DEL BBQ
  - CONTATTARE UN TECNICO SPECIALIZZATO PER LA VERIFICA DI EVENTUALI PERDITE.
- MAI UTILIZZARE FIAMME PER RICERCARE EVENTUALI FUGHE DI GAS.
- IL COLLEGAMENTO ALLA TUBAZIONE DEL GAS ANDRÀ EFFETTUATO A REGOLA D’ARTE, NONCHÉ CONFORMEMENTE ALLE NORMATIVE IN VIGORE CHE PRESCRIVONO L’INSTALLAZIONE DI UN RUBINETTO DI SICUREZZA POSTO A MONTE DELL’ALLACCIAMENTO GAS.
- QUESTO APPARECCHIO NON È DOTATO DI VALVOLE DI SICUREZZA GAS. NON LASCIARLO INCUSTODITO DURANTE IL FUNZIONAMENTO. IN CASO DI SPEGNIMENTO ACCIDENTALE DELLE FIAMME, PORTARE IMMEDIATAMENTE LE MANOPOLE IN POSIZIONE OFF E ATTENDERE QUALCHE MINUTO CON IL COPERCHIO SOLLEVATO PRIMA DI TENTARE UNA NUOVA RIACCENSIONE.
- IL BARBECUE PUÒ ESSERE UTILIZZATO SOLTANTO ALL’APERTO IN PRESENZA DI VENTILAZIONE NATURALE, ALL’ESTERNO DI AREE RISTAGNANTI DOVE EVENTUALI PERDITE DI GAS E PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE POSSONO DISPERDERSI RAPIDAMENTE COL VENTO E CON LA NATURALE CONVEZIONE DELL’ARIA.
- NON UTILIZZARE IL BARBECUE IN LUOGHI CHIUSI, NEL CAMPER, NELLA ROULOTTE O IN QUALSIASI ALTRA INSTALLAZIONE MOBILE.
- MAI USARE QUESTO APPARECCHIO DI COTTURA PER IL RISCALDAMENTO DI AMBIENTI.
- MAI APPOGGIARE OGGETTI INFIAMMABILI SULL’APPARECCHIO: QUALORA VENISSE ACCIDENTALMENTE ACCESO POTREBBE INNESCARSI UN INCENDIO.
- QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE TENUTO LONTANO DA MATERIALI INFIAMMABILI
- QUESTO APPARECCHIO È PREDISPOSTO PER L’USO DI GAS VENDUTO IN APPOSITE BOMBOLE PRESSO I CENTRI AUTORIZZATI.
- UNA BOMBOLA GAS VUOTA VA MANEGGIATA SEMPRE CON CAUTELA E NEL RISPETTO DELLE NORME DI SICUREZZA FORNITE CON LE RELATIVE ISTRUZIONI. NON UTILIZZARE BOMBOLE GAS CHE PRESENTINO AMMACCATURE O ZONE ARRUGGINITE.
- NON CONSERVARE LE BOMBOLE DI RISERVA NEI PRESSI DEL BARBECUE.
- MAI SCOLLEGARE LA BOMBOLA DAL BARBECUE MENTRE QUESTO È IN FUNZIONE E COMUNQUE ALLONTANARSI SEMPRE DALL’APPARECCHIO PER QUALSIASI OPERAZIONE INERENTE LA BOMBOLA.
- PER GLI ALLACCIAMENTI ALLA BOMBOLA UTILIZZARE SOLO I RACCORDI E I REGOLATORI FORNITI IN DOTAZIONE CON L’APPARECCHIO.
- DOPO UN PERIODO DI INUTILIZZO, PRIMA DI RIMETTERE L’APPARECCHIO IN FUNZIONE, VERIFICARE LA CORRETTA TENUTA DELL’ALLACCIAMENTO GAS (VEDERE IL PARAGRAFO “CONTROLLARE EVENTUALI PERDITE DI GAS” A PAGINA 11) E VERIFICARE CHE I FORI DI USCITA DEL GAS NON SIANO OSTRUITI DA POLVERE O ALTRO (VEDERE IL PARAGRAFO “BRUCIATORI” A PAGINA 23).
- L’INSTALLAZIONE E IL RICAMBIO DELLE PARTI DANNEGGIATE DEVONO ESSERE ESEGUITI DA UN TECNICO QUALIFICATO O DAL RIVENDITORE DELLA BOMBOLA DI GAS.

Uso corretto

- L'APPARECCHIO È DESTINATO ALL'USO DA PARTE DI PERSONE ADULTE. NON PERMETTERE A BAMBINI DI AVVICINARVISI O FARNE OGGETTO DI GIOCO.
- MAI LASCIARE INCUSTODITO L'APPARECCHIO DURANTE L'USO.
- LE PENTOLE O I CONTENITORI DA UTILIZZARE SULLE GRIGLIE DOVRANNO AVERE IL FONDO PERFETTAMENTE LISCIO E REGOLARE.
- NON IMPIEGARE RECIPIENTI CHE SUPERINO IL PERIMETRO ESTERNO DEL PIANO.
- ACCENDERE I BRUCIATORI SOLAMENTE A COPERCHIO SOLLEVATO.
- AL PRIMO UTILIZZO DEL BARBECUE OCCORRE FARE ANDARE A VUOTO I BRUCIATORI PER 10 MINUTI (CON IL COPERCHIO ALZATO) AL FINE DI BRUCIARE TUTTI I RESIDUI E GLI OLII DI FABBRICAZIONE.
- ASSICURARSI DI AVER RIMOSSO TUTTA LA PELLICOLA PROTETTIVA DI COLORE BIANCO DI PROTEZIONE PRIMA DI ACCENDERE IL BARBECUE.
- IL BARBECUE SI SURRISCALDA DURANTE L'USO. PER SCONGIURARE SCOTTATURE È CONSIGLIATO INDOSSARE APPOSITI GUANTI TERMICI. NON TOCCARE GLI ELEMENTI RISCALDANTI ALL'INTERNO DELL'APPARECCHIO.
- AL TERMINE DI OGNI UTILIZZO VERIFICARE SEMPRE CHE LE MANOPOLE DI COMANDO SIANO IN POSIZIONE OFF.
- IN CASO DI MALTEMPO NON UTILIZZARE IL BARBECUE. EVENTUALI CONTATTI CON L'ACQUA POTREBBERO DANNEGGIARE SEVERAMENTE L'APPARECCHIO E COMPROMETTERNE LA SICUREZZA.
- DURANTE LE COTTURE PRESTARE ATTENZIONE A NON OTTURARE IL FORO DI SCOLO GRASSI POSTO NELLA PARTE ANTERIORE DEL BARBECUE. SE NECESSARIO PULIRE BENE IL FORO SERVENDOSI DI UTENSILI DI LEGNO O MATERIALE PLASTICO AD APPARECCHIO FREDDO E IN OGNI CASO PRIMA DELL'ACCENSIONE.
- NON OSTRUIRE LE APERTURE, LE FESSURE DI VENTILAZIONE E DISSIPAZIONE DEL CALORE POSTE AI LATI E NELLA PARTE POSTERIORE DELL'APPARECCHIO.
- PER EVITARE LA COMBUSTIONE DEI RESIDUI DI COTTURE PRECEDENTI, PRIMA DI OGNI UTILIZZO PULIRE IL VASSOIO RACCOGLISUGHI, IL VANO BRUCIATORI, LE PIASTRE CERAMICHE REFRATTARIE ED I BRUCIATORI STESSI.
- EVITARE L'USO DI SPUGNE METALLICHE E RASCHIETTI TAGLIENTI SULLE SUPERFICI ESTERNE. USARE I NORMALI PRODOTTI NON ABRASIVI SERVENDOSI EVENTUALMENTE DI UTENSILI IN LEGNO O MATERIALE PLASTICO. RISCIACQUARE ACCURATAMENTE E ASCIUGARE CON UNO STRACCIO MORBIDO. NON UTILIZZARE IDROPULITRICI SUL BARBECUE, LA POTENZA DEL GETTO D'ACQUA POTREBBE CAUSARNE DANNI ALL'ESTETICA E COMPROMETTERNE LA SICUREZZA.
- TENERE UN BARBECUE A GAS DA ESTERNO IN LOCALI CHIUSI È CONSENTITO SOLTANTO SE LA BOMBOLA DEL GAS VIENE STACCATA E RIMOSSA DALL'APPARECCHIO STESSO.

Dichiarazione di conformità CE

Il presente apparecchio è stato progettato, costruito e commercializzato in conformità:
- ai requisiti di sicurezza della direttiva "GAS" 2009/142/CE (ex CEE 90/396);
- agli obiettivi di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti);
- ai requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE;

Questo apparecchio è idoneo al contatto con gli alimenti ed è conforme al regolamento (CE) n. 1935/2004.

Smaltimento ecologico

- PER L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI VENGONO UTILIZZATI MATERIALI NON INQUINANTI, COMPATIBILI CON L'AMBIENTE E RICICLABILI. PROVVEDERE AD UN CORRETTO SMALTIMENTO DELL'IMBALLAGGIO PRESSO I CENTRI DI RACCOLTA, RICICLAGGIO E SMALTIMENTO.

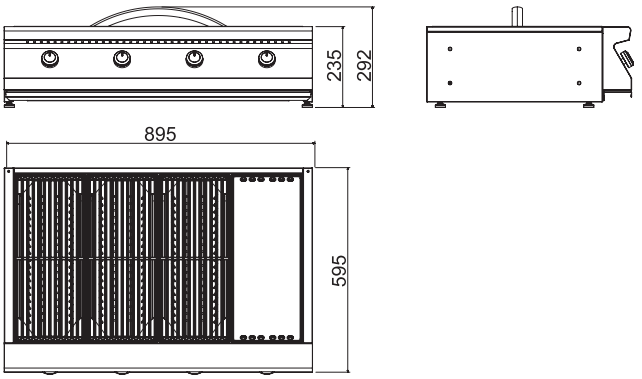
IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER UTILIZZI DIVERSI DA QUELLI INDICATI, NONCHÉ PER DANNI SUBITI DA PERSONE E COSE DERIVANTI DALL'INOSSERVANZA DELLE SUDDETTE PRESCRIZIONI O DALLA MANOMISSIONE, ANCHE PARZIALE, DELL'APPARECCHIO E DALL'UTILIZZO DI RICAMBI NON ORIGINALI.

Destinazione d’uso

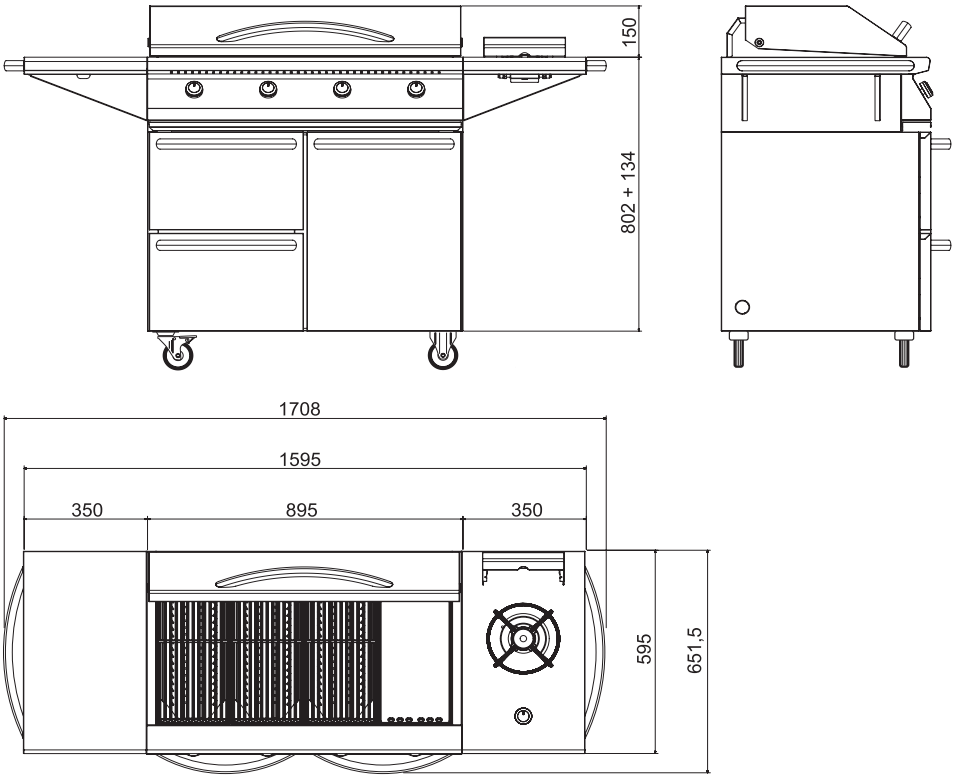
IL BARBECUE È STATO PROGETTATO E COSTRUITO PER LA COTTURA E IL RISCALDAMENTO DI CIBI IN LUOGHI APERTI DI AMBITO DOMESTICO. QUESTO APPARECCHIO NON È PREVISTO PER L’USO PROFESSIONALE O IN LOCALI CHIUSI.

- LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L’APPARECCHIO
- **ATTENZIONE**: LE PARTI ACCESSIBILI POSSONO RAGGIUNGERE TEMPERATURE ELEVATE. TENERE FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.
- NON SPOSTARE L’APPARECCHIO DURANTE L’USO
- OGNI MODIFICA ALL'APPARECCHIO PUÒ ESSERE PERICOLOSA.

Versione top



Versione con carrello e piani laterali



Operazioni preliminari

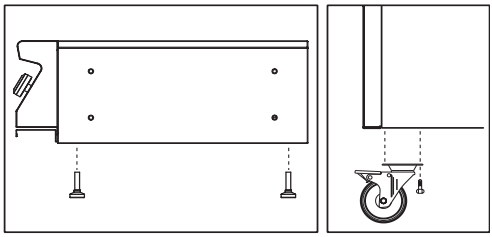
PRIMA DI INSTALLARE E UTILIZZARE IL BARBECUE È CONSIGLIABILE PULIRE LE PARTI INTERNE PER RIMUOVERE GLI EVENTUALI RESIDUI DI FABBRICAZIONE. PER MAGGIORI INFORMAZIONI SULLA PULIZIA FARE RIFERIMENTO AL CAPITOLO “PULIZIA DEL BARBECUE”.

Scegliere accuratamente il luogo in cui verrà installato il barbecue:
1. non dovrà essere troppo polveroso: a lungo andare la polvere potrebbe otturare i bruciatori e rendere pericoloso l’utilizzo del barbecue;
2. non dovrà essere troppo esposto al vento: durante l’uso un vento troppo forte potrebbe compromettere il corretto funzionamento del barbecue o provocare spegnimenti accidentali dei bruciatori;
3. posizionare il barbecue in un’area che ne assicuri la completa stabilità. Verificare che le ruote siano frenate come indicato a pag. 14 (“Carrello portabombole con ruote”) e che il barbecue sia impiegato su una superficie orizzontale. Durante la cottura l’apparecchio deve restare stabilmente fermo.

Tipi di installazione

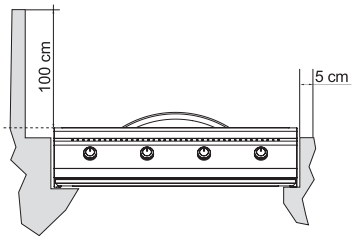
L’installazione può essere libera, in appoggio su un ripiano o ad incasso in una struttura in muratura. In ogni caso occorre attenersi alle norme descritte di seguito e vigenti nel Paese di utilizzo.

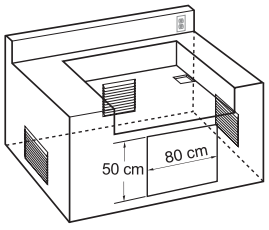
Installazione in appoggio
In dotazione vengono forniti 4 piedini da avvitare sul fondo del top. Collocare il top su una superficie piana e assicurarne la stabilità agendo sulle viti di regolazione dei piedini.
Nella versione con carrello vengono fornite 4 ruote da avvitare nelle sedi filettate poste sotto la struttura stessa.

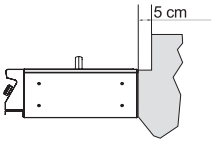


NON UTILIZZARE IL BARBECUE IN APPOGGIO SENZA GLI APPOSITI PIEDINI O LE RUOTE CORRETTAMENTE AVVITATE.

Installazione ad incasso
Rispettare su entrambi i lati una distanza minima di 5 cm dalle pareti adiacenti e da un’eventuale parete sul retro. Nelle installazioni ad incasso le pareti adiacenti non possono superare in altezza la superficie di lavoro del barbecue. Un eventuale top superiore andrà installato ad almeno 1 mt di altezza rispetto alle griglie del barbecue.







DISTANZE INFERIORI A QUELLE INDICATE POSSONO RAPPRESENTARE UN RISCHIO PER LA SICUREZZA DELL’UTENTE E CAUSARE DANNI ALLA STRUTTURA DEL BARBECUE.

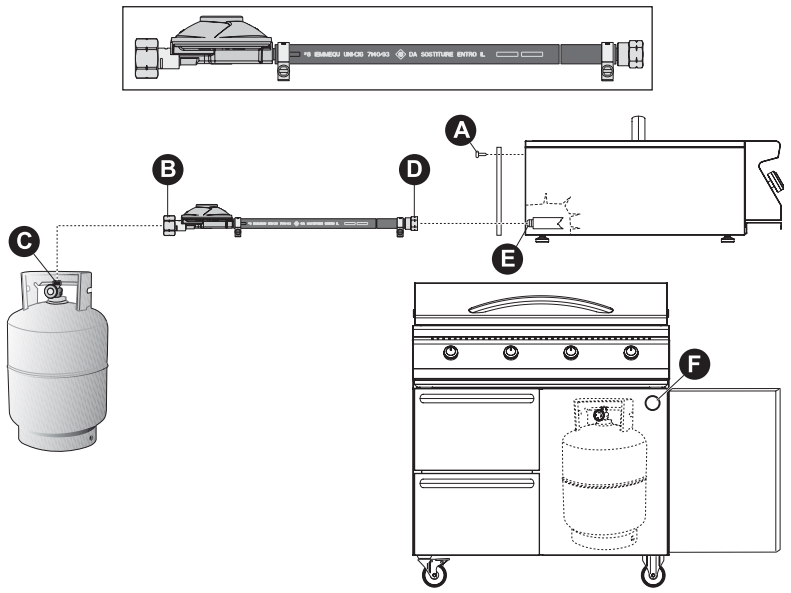
Allacciamento alla bombola del gas

L'APPARECCHIO È GIÀ REGOLATO PER IL FUNZIONAMENTO CON GPL. OCCORRE SOLTANTO ALLACCIARE IL TUBO IN GOMMA CON GUARNIZIONI E FASCETTE FORNITO IN DOTAZIONE CON L'ACQUISTO DELLA BOBOLA COME DESCRITTO IN SEGUITO.
ACCERTARSI CHE LA PRESSIONE DEL GAS NON ECCEDA I 14" DI COLONNA D'ACQUA.

1) Svitare le 4 viti **A** e rimuovere il lamierino posteriore del barbecue.
2) Allacciare il dado **B** del tubo gas al raccordo filettato **C** presente sulla bombola.
3) Allacciare il dado **D**, sull'altra estremità del tubo gas, al raccordo filettato **E** del barbecue.

In caso di bombola alloggiata nel carrello fare passare il tubo gas attraverso il foro **F** (pretrancio), quindi procedere all'allacciamento come descritto ai punti da 1 a 3.

4) Ad operazioni ultimate rimontare il lamierino posteriore riavvitando le 4 viti **A**.



ATTENZIONE: NON OSTRUIRE MAI LE APERTURE DI VENTILAZIONE PRESENTI NEL VANO BOMBOLA

CHIUDERE LA VALVOLA DELLA BOMBOLA DI GAS DOPO L'USO

AL TERMINE DELL'ALLACCIAMENTO FARE ATTENZIONE CHE IL TUBO IN GOMMA NON RIMANGA SCHIACCIATO, SOSPESO O SIA DI IMPEDIMENTO ALL'APERTURA DEL COPERCHIO. PER IL FUNZIONAMENTO A METANO CONTATTARE IL CENTRO ASSISTENZA AUTORIZZATO PIÙ VICINO.

PER IL MONTAGGIO O LA SOSTITUZIONE DEL TUBO IN GOMMA È NECESSARIO FARE RIFERIMENTO ALLE NORMATIVE IN VIGORE. IL TUBO HA UNA STAMPIGLIATURA CHE RIPORTA LA DATA DI SCADENZA. SOSTITUIRLO PUNTUALMENTE.
SE LA BOMBOLA FOSSE SPROVVISTA DI VALVOLA DI CHIUSURA, ANDRÀ PREVISTO UN RUBINETTO DI INTERCETTAZIONE. IL RUBINETTO DOVRÀ ESSERE FACILMENTE ACCESSIBILE.

PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO, ISPEZIONARE SEMPRE IL TUBO IN GOMMA DELLA BOMBOLA A GAS. QUALORA IL TUBO PRESENTASSE DEI TAGLI O SEGNI DI ECCESSIVA ABRASIONE/USURA, DEVE ESSERE ASSOLUTAMENTE SOSTITUITO PRIMA DI ACCENDERE IL BARBECUE.

VERIFICARE SEMPRE TUBI ED ATTACCHI PER CONTROLLARE EVENTUALI FUGHE, OGNIQUALVOLTA SI ALLACCIA O STACCA LA BOMBOLA DEL GAS.

Allacciamento alla bombola del gas

Tabella caratteristiche bruciatori, ugelli e consumi gas

BRUCIATORI		GRIGLIA	PIANO LATERALE
Potenza nominale	kW	6.20	3.30
Potenza ridotta	kW	2.20	1.30

DIAMETRO UGELLI				
G30 28..30mbar	G31 37mbar	n°	127	93

DIAMETRO DEL BY-PASS				
G30 28..30mbar	G31 37mbar	n°	Reg.	60

Controllare eventuali perdite di gas
Questa operazione va eseguita subito dopo l'allacciamento gas ed ogni qual volta l'apparecchio viene riallacciato dopo un periodo di inutilizzo.
Una volta allacciato il tubo in gomma all'alimentazione gas eseguire le seguenti operazioni:
1) Aprire la valvola gas posta sulla bombola (oppure ruotare il rubinetto di intercettazione per alimentazione a metano).

NON ACCENDERE ANCORA I BRUCIATORI.
2) Con la pressione del gas presente nel tubo, ricercare eventuali perdite spennellando una soluzione saponata a base di acqua sui raccordi gas. In presenza di eventuali perdite si formeranno delle bolle in corrispondenza della fuga di gas.

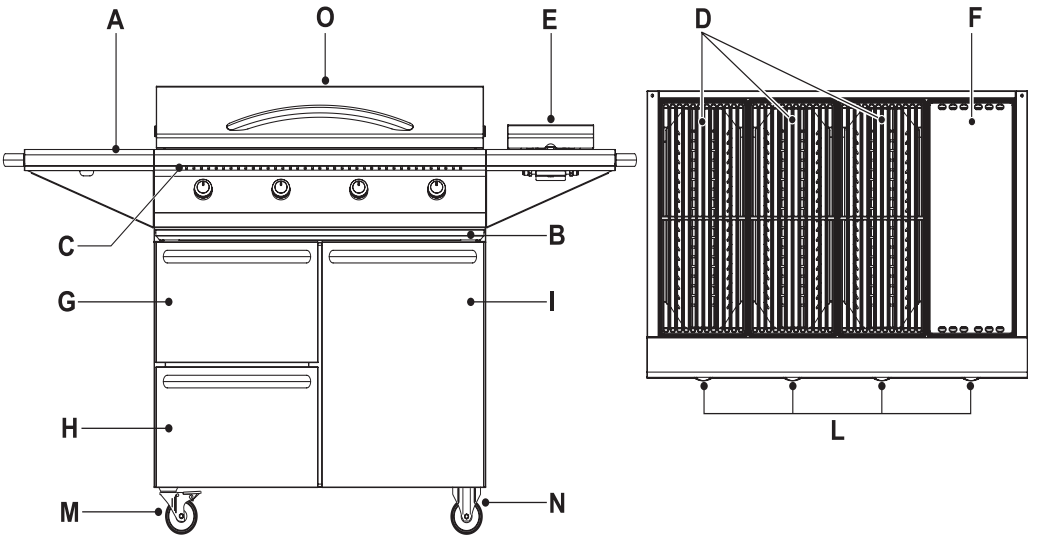
ASSICURARSI DI AVER RIMOSSO TUTTA LA PELLICOLA PROTETTIVA DI COLORE BIANCO CON CUI ALCUNE PARTI DEL PRODOTTO SONO STATE RIVESTITE CON LO SCOPO DI PROTEGGERE ESTETICAMENTE LE SUPERFICI IN ACCIAIO INOX VISIBILI.
RIMUOVERE TALE PELLICOLA ANCHE DALLA LECCARDA RACCOGLISUGHI POSTA SOTTO IL BLOCCO BRUCIATORI DEL BARBECUE.

NON UTILIZZARE FIAMME LIBERE PER LA RICERCA DI PERDITE.
3) Chiudere la valvola gas della bombola (o il rubinetto di intercettazione del metano), eliminare la fuga di gas e ripetere il test come descritto ai punti 1 e 2.

Morsetto fissatubo
Il carrello è dotato di un morsetto fissatubo. È fondamentale utilizzarlo per evitare che il tubo di alimentazione gas, nel tragitto che va dal barbecue fino al raccordo sulla bombola, entri in contatto con superfici calde.

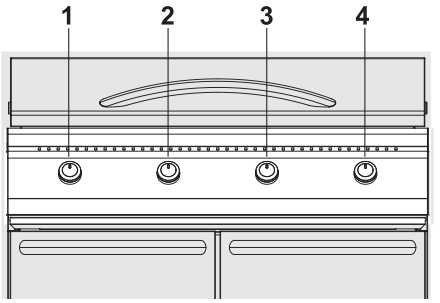
Descrizione del barbecue

A Piano di lavoro laterale
B Vassoio raccoglisughi
C Aperture di smaltimento calore
D Griglie in ghisa smaltata
E Piano di cottura laterale
F Piastra
G Cassetto superiore
H Cassetto inferiore
I Anta del vano portabombola
L Manopole di comando
M Ruota con freno
N Ruota senza freno
O Coperchio per cottura



Il pannello comandi

Tutti i comandi e i controlli del barbecue sono riuniti sul pannello frontale.



1. Manopola comando bruciatore sinistro
2. Manopola comando bruciatore centrale sinistro
3. Manopola comando bruciatore centrale destro
4. Manopola comando bruciatore destro

Manopola comando bruciatore
Per l'accensione del bruciatore fare riferimento al paragrafo "Accensione dei bruciatori" a pagina 19.

Descrizione dei simboli

Accensione elettronica

Fiamma massima

Fiamma minima

Bruciatore spento

Bruciatore sinistro

Bruciatore centrale sinistro

Bruciatore centrale destro

Bruciatore destro

Carrello porta bombola con ruote

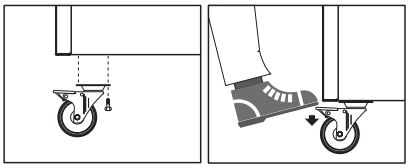
ATTENZIONE! L'INSTALLAZIONE E L'ASSEMBLAGGIO DEI COMPONENTI DEL BARBECUE PREVEDONO LA MOVIMENTAZIONE DI OGGETTI PESANTI E DI GRANDE VOLUME.
SI RACCOMANDA DI EFFETTUARE TALI OPERAZIONI IN DUE PERSONE.

SI RACCOMANDA L'USO DI GUANTI PROTETTIVI DURANTE TUTTE LE FASI DELL'ASSEMBLAGGIO.

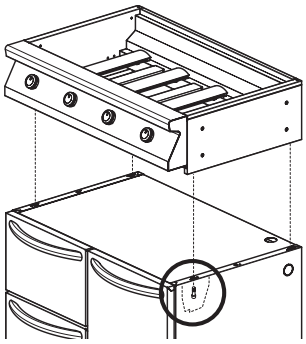
In acciaio inox 18/10. Provvisto di due ruote fisse e due piroettanti con freno. Ha la funzione di vano porta bombola, ma a seconda della larghezza può essere completato con cassetti o vani aggiuntivi.
Sotto il piano d'appoggio del carrello possono trovare alloggio bombole non più alte di 50 cm (compreso il regolatore di pressione montato). È consigliabile che l'uscita del regolatore di pressione sia montato in posizione orizzontale.

Montaggio e uso delle ruote

Avvitare le 4 ruote, nelle sedi filettate poste sotto la struttura, con i quattro bulloni esagonali M8 in dotazione. Per frenare il barbecue è sufficiente fare pressione con un piede sulla leva a scatto come indicato in figura. Per sbloccare il freno rilasciare la leva riportandola in posizione di riposo.
Entrambe le ruote gievoli con freno vanno montate sul lato sinistro, mentre quelle fisse sul lato destro (lato vano bombola) come indicato nel paragrafo "Descrizione del barbecue".



NON UTILIZZARE IL CARRELLO SENZA LE APPOSITE RUOTE CORRETTAMENTE AVVITATE.



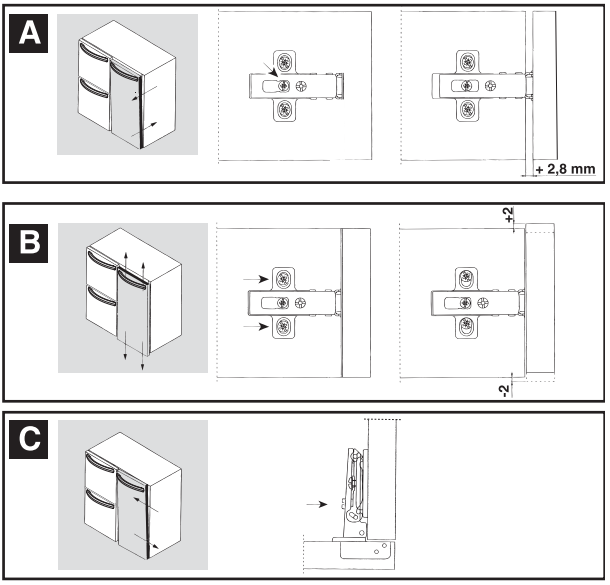
Fissaggio del top al carrello

PRIMA DI ESEGUIRE QUESTA OPERAZIONE INSTALLARE LE RUOTE PIROETTANTI (VEDERE ISTRUZIONI PRECEDENTI), ESTRARRE I CASSETTI ED APRIRE L'ANTA DEL CARRELLO PORTA BOMBOLA.

Avvitare il carrello al top utilizzando quattro bulloni esagonali M10 che dall'interno del carrello si avvitano al fondo del top.

Regolazione dell'anta

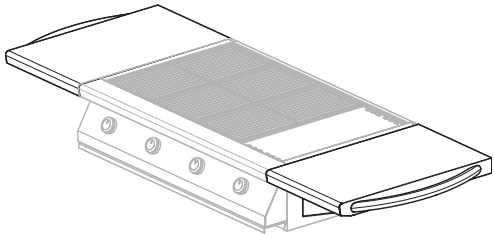
È possibile regolare la cerniera dell'anta agendo sulle viti di regolazione indicate dalle frecce nello schema a fianco.



LA REGOLAZIONE DELL'ANTA VA EFFETTUATA AL TERMINE DELL'INSTALLAZIONE.

Piano di lavoro laterale

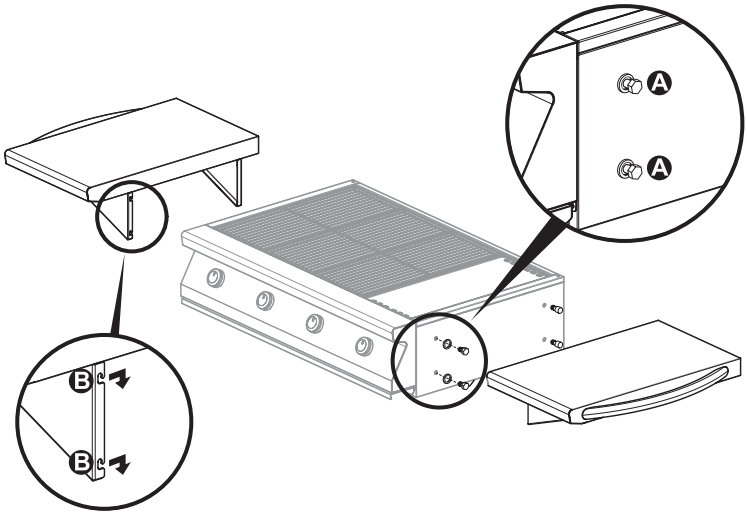
In acciaio inox con funzione di area di lavoro. Viene saldamente fissato alla struttura del barbecue.



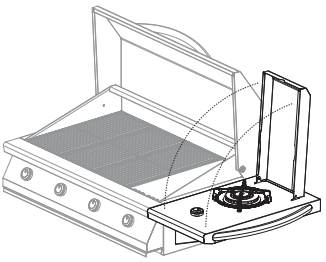
IL PIANO DI LAVORO LATERALE È PROGETTATO PER SOPPORTARE UN CARICO MASSIMO DI 20 KG.

Istruzioni di montaggio

- Avvitare parzialmente le viti **A** (esagonali M5, 4 per lato), con rondelle, negli inserti filettati sul fianco del barbecue.
- Fare scorrere i piani laterali dentro le asole **B** e poi agganciare premendo verso il basso.
- Serrare a fondo le viti **A**.



Piano di cottura laterale



In acciaio inox con bruciatore a tripla corona da 3.5 kW con griglia in ghisa. Viene fissato alla struttura del barbecue. L'accensione è elettronica. L'allacciamento gas avviene in serie con i bruciatori del barbecue. Viene fornito un coperchio con la sola funzione di proteggere il bruciatore quando non viene utilizzato.

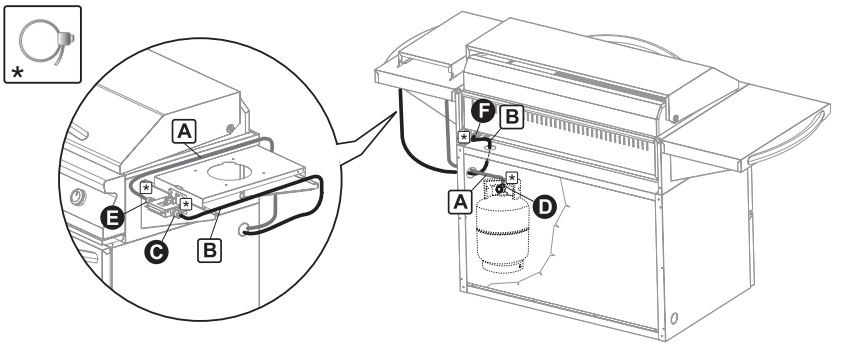
QUESTO COPERCHIO DI PROTEZIONE NON È PROGETTATO PER LA COTTURA DEI CIBI. VA SEMPRE SOLLEVATO PRIMA DI ACCENDERE IL BRUCIATORE.
IL COPERCHIO E' DOTATO DI UN DISPOSITIVO DI BLOCCO DI TIPO MECCANICO PER EVITARE CHE CADA QUANDO E' APERTO.
PER BLOCCARE: DALLA POSIZIONE VERTICALE PREMERE IL COPERCHIO VERSO IL BASSO.
PER SBLOCCARE: TIRARE VERSO L'ALTO E ACCOMPAGNARE IL COPERCHIO FINO ALLA CHIUSURA. NON LASCIARLO MAI CADERE.

Per il montaggio della struttura fare riferimento alle istruzioni "Piano di lavoro laterale" a pagina 15.

Allacciamento gas del piano di cottura

L'APPARECCHIO È GIÀ REGOLATO PER IL FUNZIONAMENTO CON GPL. OCCORRE SOLTANTO ALLACCIARE IL TUBO IN GOMMA CON GUARNIZIONI E FASCETTE FORNITO IN DOTAZIONE COME DESCRITTO DI SEGUITO. ACCERTARSI CHE LA PRESSIONE DEL GAS NON ECCEDA I 14" DI COLONNA D'ACQUA.

1. Allacciare una estremità del tubo **A** al raccordo filettato **D** presente sulla bombola.
2. Utilizzare il foro pretranciato per portare il tubo **A** sotto il piano di cottura.
3. Allacciare l'altra estremità del tubo **A** al raccordo filettato **E**.
4. Allacciare una estremità del tubo **B** al raccordo filettato **F** del barbecue.
5. Utilizzare il foro pretranciato per portare il tubo **B** sotto il piano di cottura.
6. Allacciare l'altra estremità del tubo **B** al raccordo filettato **C**.



Nei punti del disegno contrassegnati dal simbolo * occorre interporre una fascetta metallica.

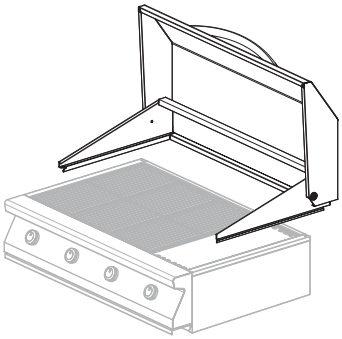
AL TERMINE DELL'ALLACCIAMENTO FARE ATTENZIONE CHE IL TUBO IN GOMMA NON RIMANGA SCHIACCIATO, SOSPESO O SIA DI IMPEDIMENTO ALL'APERTURA DEL COPERCHIO.
SUL PIANO DI COTTURA LATERALE È CONSENTITO IL POSIZIONAMENTO DI RECIPIENTI CON DIAMETRO DA UN MINIMO DI 20 CM AD UN MASSIMO DI 26 CM. DIMENSIONI DIVERSE POTREBBERO COMPORTARE RISCHI PER LA SICUREZZA DELL'UTENTE E/O COMPROMETTERE IL BUON USO DELL'APPARECCHIO.

Manopola comando bruciatore tripla corona

Per l'accensione del bruciatore fare riferimento al paragrafo "Accensione dei bruciatori" a pagina 19.

Coperchio per cottura

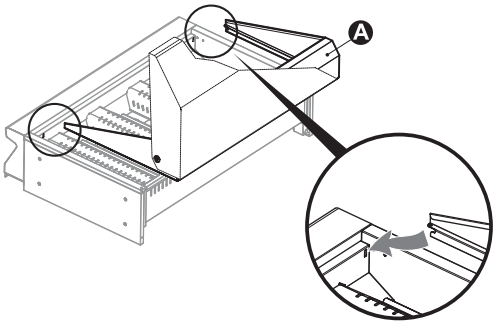
In acciaio inox completo di maniglia. Utilizzabile per la cottura e il mantenimento in temperatura dei cibi.



DURANTE LA COTTURA IL COPERCHIO RAGGIUNGE UNA TEMPERATURA ELEVATA. MANEGGIARLO INDOSSANDO GUANTI TERMICI DA CUCINA.

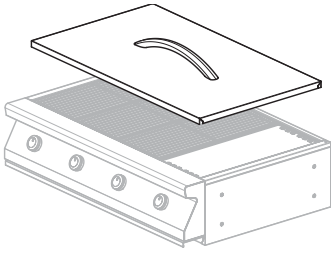
Istruzioni di montaggio

- Infilare le linguette (una per lato) del coperchio **A** nelle rispettive asole presenti sul lato interno del barbecue, come mostrato dalla freccia nel dettaglio in figura.



Coperchio di protezione

In acciaio inox con la sola funzione di proteggere i bruciatori quando il barbecue non viene utilizzato.



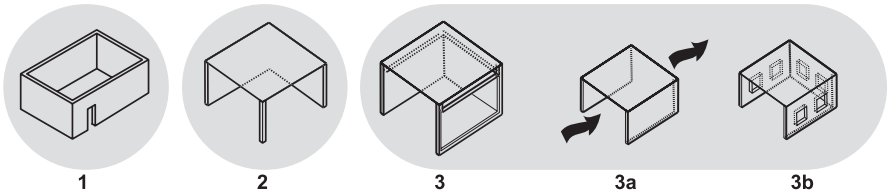
A DIFFERENZA DEL “COPERCHIO PER COTTURA” QUESTO COPERCHIO DI PROTEZIONE NON È PROGETTATO PER LA COTTURA DEI CIBI. DURANTE LE OPERAZIONI DI UTILIZZO DEL BARBECUE VA SEMPRE RIMOSSO DAI BRUCIATORI.

Uso del barbecue

Esempi di utilizzo

L'area di posizionamento in esterno deve avere le seguenti caratteristiche:

1. eventuali muri possono essere su tutti i lati, ma occorre almeno un'apertura permanente e nessuna copertura del soffitto;
2. è consentita una copertura del soffitto ma con non più di due muri laterali;
3. è consentita una parziale chiusura che includa una copertura del soffitto ma con non più di due muri e con i seguenti vincoli:
   a) Almeno il 25% della superficie totale dei muri sarà completamente aperta.
   b) Almeno il 30% della restante superficie sarà aperta e non delimitata.



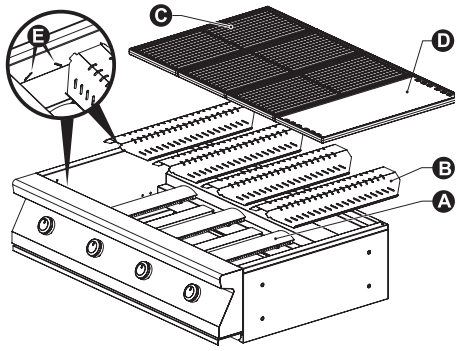
In caso di collocamento su balconi o terrazzi almeno il 20% del totale della superficie delle pareti dovranno essere aperte.

Posizionamento dei componenti interni

Prima di iniziare una cottura verificare il corretto posizionamento di bruciatori, spartifiamma, griglie e piastra.

In figura è rappresentata la corretta sequenza di posizionamento dei bruciatori **A**, gli spartifiamma **B**, le griglie **C** e la piastra **D**.

Le linguette degli spartifiamma **B** vanno infilate nelle asole **E** presenti sulla lamiera interna del barbecue.



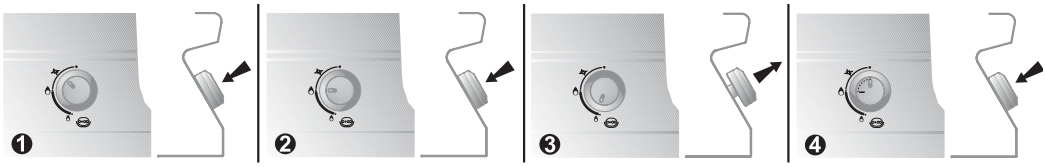
SOLO NELLE CONDIZIONI ILLUSTRATE IN FIGURA, CON TUTTI I SUDDETTI COMPONENTI MONTATI CORRETTAMENTE, È CONSENTITO PROCEDERE ALLA COTTURA. OGNI ALTRA CONFIGURAZIONE COMPORTEREBBE RISCHI PER L'UTENTE E POTREBBE COMPROMETTERE IL BUON USO DELL'APPARECCHIO.

Uso del barbecue

Accensione dei bruciatori

In corrispondenza di ogni manopola è indicato il bruciatore associato (vedere "Il pannello comandi" a pagina 13). Nell'esempio a fianco è indicato il bruciatore centrale sinistro.

1. Premere la manopola e ruotarne l'indicatore sul simbolo ✳: si genera una scocca di accensione e contemporaneamente si accende la fiamma pilota. Per generare altre scariche mantenere premuta la manopola ruotandone ripetutamente l'indicatore in corrispondenza del simbolo ✳.
2. Acceso il bruciatore portare l'indicatore della manopola in posizione 🔥. Rilasciare la manopola: il bruciatore è al massimo della potenza.
3. Per effettuare la regolazione da potenza massima a potenza minima portare l'indicatore della manopola dalla posizione 🔥 alla posizione 🔥.
4. Per spegnere il bruciatore riportare l'indicatore della manopola in posizione 🔥; premere la manopola e, mantenendola premuta, posizionare l'indicatore sul simbolo ● (bruciatore spento). Rilasciare la manopola.



SE IL BRUCIATORE NON DOVESSE ACCENDERSI, RIPOSIZIONARE L'INDICATORE DELLA MANOPOLA SULLA POSIZIONE 🔥; PREMERE LA MANOPOLA E, MANTENENDOLA PREMUTA, RIPORTARNE L'INDICATORE SUL SIMBOLO ● (BRUCIATORE SPENTO). ATTENDERE ALCUNI SECONDI PER CONSENTIRE AL GAS PRESENTE IN ATMOSFERA DI DISPERDERSI E QUINDI RIPETERE I PUNTI DA 1 A 3.

Consigli di cottura

Di seguito vengono forniti alcuni suggerimenti per sfruttare al meglio le caratteristiche del barbecue. Va però ricordato che i tempi e le intensità di cottura proposte potrebbero non corrispondere con il gusto personale.
Cottura diretta: si ha quando i cibi cuociono direttamente sulla griglia sotto cui è acceso il bruciatore.
Cottura indiretta: si ha quando i cibi cuociono sulla griglia adiacente a quella con il bruciatore acceso.

DURANTE LA COTTURA IL “COPERCHIO DI PROTEZIONE” VA LASCIATO APERTO.

SI CONSIGLIA DI VERSARE ACQUA NEL VASSOIO RACCOGLISUGHI IN MODO TALE DA RENDERE LA COTTURA PIÙ MORBIDA E PER FACILITARE LE SUCCESSIVE OPERAZIONI DI PULIZIA.

Carne
Per la cottura di carni è consigliabile un preriscaldamento con i bruciatori delle griglie al massimo per almeno 5-10 minuti, in relazione allo spessore della carne stessa. Per piccole pezzature (braciole, fette di pancetta, costine, ecc.) è consigliato un preriscaldamento breve (circa 5 minuti). Per tagli più grossi (arrosto, pollo intero, ecc.) è consigliato un preriscaldamento più lungo (circa 10 minuti). In entrambi i casi il preriscaldamento va effettuato con il coperchio abbassato.

Cottura diretta
In generale, per la cottura diretta di carni, i bruciatori vanno regolati al massimo, mentre per il pesce e la verdura vanno regolati ad una potenza medio/minima. Per ottenere una buona grigliatura è consigliabile scottare le vivande alla potenza massima. Successivamente regolare i bruciatori su un valore medio/minimo affinché i cibi possano cuocere completamente all’interno senza bruciarsi all’esterno. Durante la cottura, in particolare carne di maiale, è normale che si verifichino fiammate dovute alla colatura dei grassi sulle pietre ceramiche refrattarie. E’ sufficiente spostare i cibi in una zona della griglia meno calda. E’ pertanto sconsigliabile riempire completamente la griglia di cibi da cuocere.

Cottura indiretta
Dopo aver preriscaldato la griglia, con i bruciatori al massimo e con il coperchio per cottura chiuso, posizionare le carni sul lato della griglia adiacente al bruciatore acceso. Nel caso del barbecue da 90 cm posizionare le carni sulla griglia centrale dopo aver acceso i bruciatori laterali. Iniziare la cottura con i bruciatori regolati sul valore minimo, quindi aumentare gradualmente. I tempi di cottura si allungheranno notevolmente rispetto ad una cottura diretta, ma il buon risultato sarà garantito. Per questo tipo di cottura sono indicate carni o pesci di grossa pezzatura (arrosto, pollo intero, orata, ecc.), o cibi particolarmente spessi o grassi, che con la cottura diretta potrebbero dar luogo alla generazione di frequenti fiammate dovute alla colatura dei grassi sulle pietre ceramiche refrattarie.

Verdure
Anche per le verdure, come nel caso della carne, è consigliabile preriscaldare i bruciatori al massimo (per 5/10 minuti) con il coperchio per cottura chiuso.

Cottura diretta
Al termine del preriscaldamento regolare i bruciatori al minimo e sistemare le verdure sulla griglia. Data la natura delicata di questo cibo è consigliabile mantenere i bruciatori al minimo per tutta la durata della grigliatura.

Consigli di cottura

Schema di utilizzo dei bruciatori

TEMPERATURA	REGOLAZIONE DEI BRUCIATORI	UTILIZZO
230 - 250 °C	Posizione massima ( )	**Calore alto.** Preriscaldamento prima di iniziare le cotture.
200 °C	Posizione medio-massima	**Calore medio-alto.** Per cotture dirette di tagli sottili di carne, pesce e verdure.
160-180 °C	Posizione intermedia	**Calore medio.** Per cotture di tagli di carne medi (mezzo pollo, pollo alla diavola, ecc.). Adatto anche per cotture indirette.
150 °C	Posizione medio-minima	**Calore medio-basso.** Per cotture indirette e per affumicare; per riscaldare pietanze o tenere in caldo quelle appena cucinate.
110-120 °C	Posizione minima ( )	**Calore basso.** Per affuminare e cuocere in maniera indiretta cibi grassi o delicati di grosse pezzature; per grigliare le verdure; per tenere in caldo le pietanze appena cucinate.

Indicazioni di cottura in breve

- Il preriscaldamento va sempre effettuato con i bruciatori al massimo.
- Nelle cotture sulla piastra è bene effettuare un preriscaldamento di 15 minuti.
- Nelle cotture che necessitano di una grigliatura più marcata effettuare un preriscaldamento di 15 minuti
- Nella cottura indiretta il preriscaldamento si esegue accendendo al minimo, per 5 minuti, il bruciatore in corrispondenza del cibo posizionato sulla griglia, i restanti bruciatori al massimo per 10 minuti. La cottura va eseguita a coperchio chiuso.
- Nelle cotture dirette (carne o pesce), se il fuoco vivo tende a bruciare le pietanze, abbassare l'intensità dei bruciatori, oppure spostare il cibo in una zona della griglia meno calda.

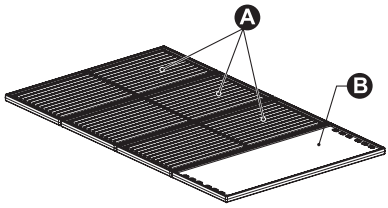
Pulizia del barbecue

Prima di iniziare la pulizia, accertatevi che la temperatura dell'apparecchio non sia troppo elevata.
Per una pulizia ottimale e rispettosa delle caratteristiche costruttive dell'apparecchio si consiglia l'utilizzo di prodotti non eccessivamente aggressivi.
Prima di effettuare le operazioni di pulizia assicurarsi che l'apparecchio sia spento e che le parti che si andranno a toccare siano fredde.
Nel movimentare le varie parti usare in ogni caso dei guanti termici protettivi.

PER LA PULIZIA DELLE PARTI METALLICHE INTERNE È CONSIGLIATO L'USO DI APPOSITI GUANTI DA LAVORO.

Acciaio inox
Al termine di ogni uso, per una buona conservazione del barbecue, consigliamo di pulire regolarmente le parti esterne, interne e gli accessori in acciaio inox, dopo aver lasciato opportunamente raffreddare l'apparecchio.
Per pulire e conservare le superfici esterne inox usare sempre prodotti specifici privi di abrasivi o sostanze acide a base di cloro. Evitare l'uso di spugne metalliche e raschietti taglienti. Servirsi eventualmente di utensili in legno o in materiale plastico.

Uso del detergente: spruzzare ripetutamente il detergente sulle superfici in acciaio del barbecue. Detergere con una spugna non abrasiva; risciacquare accuratamente e asciugare con un panno morbido. Per un risultato ottimale si consiglia di lasciare agire il detergente a lungo. Per eliminare l'eventuale ingiallimento dell'acciaio versare crema inox su un assorbente da cucina e strofinare seguendo il senso della satinatura.



Componenti interni
Le griglie e la piastra in ghisa smaltata
La pulizia delle griglie in ghisa **A** e della piastra **B** va effettuata quando sono ancora tiepide.

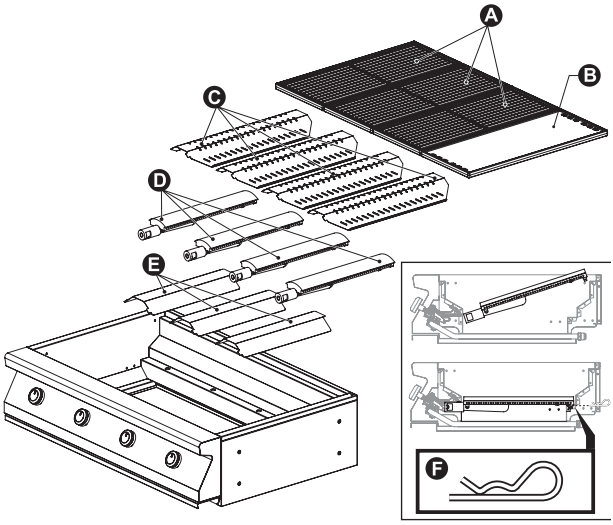
Per togliere eventuali residui di cibo strofinare con una spazzola munita di setole d'ottone. Ultimare la pulizia lavando le griglie e la piastra con un detergente sgrassante e sciacquare con abbondante acqua tiepida.
Il continuo contatto con la fiamma può provocare nel tempo un'alterazione della lucentezza dell'acciaio in prossimità delle aree esposte al calore. Si tratta di un fenomeno del tutto naturale che non pregiudica affatto la funzionalità originaria. Per limitare l'ingiallimento dell'acciaio consigliamo l'uso di crema inox applicata con una spugna non abrasiva.
Le griglie in ghisa e la piastra si possono anche lavare in lavastoviglie.

DOPO UNA PULIZIA APPROFONDITA E PRIMA DI UN NUOVO UTILIZZO DELLE GRIGLIE IN GHISA E DELLA PIASTRA ELIMINARE EVENTUALI RESIDUI DI DETERGENTE ACCENDENDO I BRUCIATORI AL MASSIMO PER ALCUNI MINUTI.

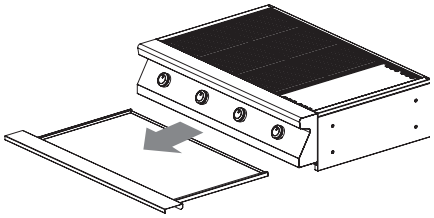
Pulizia del barbecue

Bruciatori
Controllare periodicamente che i bruciatori si accendano regolarmente e che nessun foro di uscita del gas risulti ostruito. Qualora un bruciatore non dovesse accendersi completamente, potrebbe essere sufficiente soffiare aria compressa per liberare i fori ostruiti da polvere o altro. Se questa operazione non risultasse efficace, smontare i bruciatori e procedere ad una pulizia più accurata (ad esempio passando uno spillo nei fori ostruiti e soffiando aria compressa direttamente all'interno del bruciatore).

Smontaggio dei bruciatori:
- Estrarre le griglie **A** e la piastra **B**.
- Estrarre gli spartifiamma **C**.
- Per estrarre i bruciatori **D** occorre sfilare le coppiglie **F** (una per ogni bruciatore); quindi liberare il tubo Venturi dalla sede ed estrarre.
- Estrarre i deflettori **E**.
- Pulire la vasca del barbecue con un detergente per acciaio inox. Risciacquare ed asciugare.
- Pulire adeguatamente i singoli componenti e rimontarli procedendo in senso inverso a quello descritto.



Vassoio raccoglisughi
Al termine della cottura (dopo aver lasciato raffreddare il barbecue), sfilare il vassoio raccoglisughi come mostrato nella figura a lato e riversarne i residui oleosi in un raccoglitore richiudibile che ne permetta il corretto smaltimento.



I RESIDUI OLEOSI DERIVANTI DALLE COTTURE DI CARNE E PESCE NON VANNO GETTATI NEGLI SCARICHI DOMESTICI, MA VANNO CORRETTAMENTE SMALTITI IN APPOSITI RACCOGLITORI O CONSEGNATI AI PUNTI DI RACCOLTA.

- Pulire il vassoio con appositi prodotti non abrasivi e reintrodurla nel proprio alloggiamento.

ATTENZIONE: LA LECCARDA VIENE RICOPERTA IN FASE DI PRODUZIONE CON UNA PELLICOLA BIANCA A SCOPO PROTETTIVO. DURANTE IL MONTAGGIO DEL PRODOTTO E IN OGNI CASO PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO DEL BARBECUE RIMUOVERE COMPLETAMENTE TALE PELLICOLA.

Servizio Assistenza Tecnica

Prima di contattare il Servizio Assistenza Tecnica:
Riavviare l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato. Se il risultato è negativo, disinserire nuovamente l'apparecchio e ripetere l'operazione dopo un'ora.

Se, dopo aver eseguito i controlli elencati nella guida ricerca guasti e aver riavviato l'apparecchio, il vostro apparecchio continua a non funzionare correttamente, contattate il Servizio Clienti KitchenAid, illustrando chiaramente il problema e comunicando:

- il tipo e il numero di serie dell'apparecchio (riportati sulla targhetta matricola).
- il tipo di guasto.
- il modello.
- il numero Service (la cifra che si trova dopo la parola SERVICE, sulla targhetta matricola posta all'interno dell'apparecchio).
- il vostro indirizzo completo.
- il vostro numero e prefisso telefonico.

Printed in Italy
06/10

5019 744 02027/A